

## ENTRÉES · STARTERS

🌿 ♻️ Avocat aux agrumes sarrasin grillé	32.-	<i>Citrus avocado</i> 🌿 ♻️ <i>grilled buckwheat</i>
🍷 Stracciatella di bufala truffe noire/toasts grillés	42.-	<i>Stracciatella di bufala</i> 🍷 <i>black truffle/grilled toast</i>
🐘 « Popcorn shrimp » tempura mayonnaise épicée	38.-	« <i>Popcorn shrimp</i> » tempura 🐘 <i>spicy mayonnaise</i>
🍷 Salade de pousses d'épinards truffe noire/haricots verts/parmesan	38.-	<i>Baby spinach salad</i> 🍷 <i>black truffle/green beans/parmesan</i>
🌿 Salade de Quinoa IP suisse légumes croquants vinaigrette Calamansi	38.-	<i>Swiss IP quinoa salad</i> 🌿 <i>crispy vegetables</i> <i>Calamansi dressing</i>
🔪 Tartare de bœuf suisse au couteau	36.-/58.-	<i>Swiss beef tartar</i> 🔪 <i>knife cut</i>

## CRUDOS/FRUITS DE MER · RAW/SEAFOOD

🐘 Ceviche de daurade truffe noire/soja/citron vert	38.-/70.-	<i>Seabream ceviche</i> 🐘 <i>black truffle/soy sauce/lime</i>
Tartare de thon avocat/sésame/sauce ponzu	38.-/70.-	<i>Tuna tartar</i> <i>avocado/sesame/ponzu sauce</i>
Huîtres Gillardeau N3 3 pces 6 pces	28.- 52.-	<i>Gillardeau Oysters N3</i> 3 pces 6 pces

## RIZ CROUSTILLANT · CRISPY RICE

Crabe royal piment/citron vert	32.- 4 pces	<i>King crab</i> <i>chili pepper/lime</i>
Thon espelette/cébette	29.- 4 pces	<i>Tuna</i> <i>Espelette/spring onion§</i>
🔪 Bœuf suisse soja/gingembre	29.- 4 pces	<i>Swiss beef</i> 🔪 <i>soya sauce/ginger</i>
🔪 Saumon suisse tobiko/jalapeño	29.- 4 pces	<i>Swiss salmon</i> 🔪 <i>tobiko/jalapeño</i>
🍷 Avocat citron/sarrasin	25.- 4 pces	<i>Avocado</i> 🍷 <i>lemon/buckwheat</i>

## PÂTES · PASTA

🐘 Spaghetti au homard	68.-	<i>Lobster spaghetti</i> 🐘
🌿 Penne all'arrabbiata tomate/piment/olives Taggiasche	44.-	<i>Penne all'arrabbiata</i> 🌿 <i>tomato/chili/Taggiasche olives</i>



## DE SAISON · IN SEASON

Terrine de foie gras mangue/pâte de fruits gingembre citron vert	42.-	<i>Foie gras terrine mango/ginger fruit paste lime</i>
🌿 Poulpe grillé pommes de terre/paprika fumé soubressade picante	36.-	<i>Grilled octopus 🌿 potatoes/smoked paprika spicy sausage</i>
Saint-Jacques beurre maître d'hotel/citron salicorne/pommes purée	58.-	<i>Scallops maître d'hôtel butter/lemon salicornia/mashed potatoes</i>
Ris de veau rôti épinards à la crème	68.-	<i>Roasted veal sweetbreads creamed spinach</i>
Ravioli de boeuf braisé sauce bourguignonne	52.-	<i>Braised beef ravioli Burgundy sauce</i>
🌿 Risotto truffe noire	70.-	<i>Risotto 🌿 black truffle</i>
Tagliolini truffe noire	70.-	<i>Tagliolini black truffle</i>

## AU FEU DE BOIS · WOOD FIRE COOKING

🍷 Pizzette à la truffe noire fior di latte	38.-	<i>Black truffle pizzette 🍷 mozzarella fior di latte</i>
🦞 Homard entier préparé	78.-	<i>Prepared whole lobster 🦞</i>
Côte de boeuf Wagyu maturé grade 7/8	39.-/ 100gr	<i>Wagyu prime rib matured grade 7/8</i>
Entrecôte 300 gr boeuf suisse maturé	72.-	<i>Beef ribeye 300 gr matured Swiss beef</i>
Filet de canette sauce aux airelles poivre de Sichuan	58.-	<i>Duck breast with cranberry sauce Sichuan pepper</i>

## POISSONS · FISH

Sole Meunière ou grillée, 600 gr	84.-	<i>Sole Meunière or grilled, 600 gr</i>
 Black cod/miso	72.-	<i>Black cod/miso</i> 
Pavé de Bar	68.-	<i>Seabass fillet</i>
Turbot rôti	66.-	<i>Roasted Turbot</i>
Bar de ligne grillé, 1.2 kg aux aromates	175.-	<i>Wild seabass, 1.2 kg with herbs and citrus</i>

### LES SAUCES



Vierge  
Homardine estragon  
Beurre blanc agrumes  
Hollandaise au yuzu

### SAUCES

Vierge  
Tarragon lobster  
Citrus beurre blanc  
Yuzu Hollandaise

## VIANDES SUISSE · SWISS MEATS

### B Œ U F

Filet grillé, 200 gr	76.-	<i>Grilled fillet, 200 gr</i>
Cheeseburger lard fumé/gruyère suisse	48.-	<i>Cheeseburger bacon/Swiss gruyère</i>
 Côte de bœuf 1 kg boeuf suisse mûré	175.-	<i>Beef prime rib 1 kg</i>  <i>matured Swiss beef</i>

### V E A U

Milanaise  
parmesan/citron

### V E A L

Milanaise  
parmesan/lemon

### A G N E A U

Carré grillé/épices pharaon

### L A M B

*Grilled rack/Pharaoh spices*

### V O L A I L L E

Coquelet grillé/pesto rosso

### C H I C K E N

*Grilled baby chicken/red pesto*

### LES SAUCES

Béarnaise  
Poivre torréfié  
Chimichurri  
Bordelaise

### SAUCES

Béarnaise  
Roasted pepper  
Chimichurri  
Bordelaise

## GARNITURES · SIDES

 Brocolis grillés vinaigrette truffée/citron vert	14.-	<i>Grilled broccoli</i>  <i>truffle vinaigrette/lime</i>
 Aubergine confite miso/sésame	14.-	<i>Confit eggplant</i>  <i>miso/sesame</i>
Gratin de cardons à la crème truffée	14.-	<i>Cardoon gratin with truffled cream</i>
 Epinards à la florentine champignons sauvages	14.-	<i>Florentine spinach</i>  <i>wild mushrooms</i>
 Pomme purée	12.-	<i>Mashed potatoes</i> 
 Frites paprika	12.-	<i>Paprika fries</i> 

## FROMAGES · CHEESES





---

Sélection de fromages affinés 22.- *Selection of cheeses*  
Gruyère d'alpage  
Bleu de Châtel  
Chèvre frais

## DESSERTS

---

### CLASSIQUES RÉSERVE

-   Mœlleux au chocolat 25.- *Chocolate Lava cake*    
chocolat Grand Cru Suisse  
glace vanille grillée *Grand Cru Swiss chocolate  
grilled vanilla ice cream*
-  Millefeuille noisette du Piémont 23.- *Piedmont hazelnut mille-feuille* 
-  Profiteroles 22.- *Profiteroles*   
glace vanille de Tahiti  
chocolat Grand Cru Suisse *Tahitian vanilla ice cream  
Grand Cru Swiss chocolate*

### SIGNATURES

-  Tarte citron 22.- *Lemon tart*   
meringue/main de Buddha *meringue/Buddha's hand*
-    Pavlova ananas 22.- *Pineapple pavlova*     
mangue/tagette passion *mango/passion marigold*
-  Tiramisu 22.- *Tiramisu*   
glace café d'Éthiopie *Ethiopian coffee ice cream*
-  Sorbets et glaces 7.-/boule *Sorbets and ice cream* 

## AFTER DESSERT AND SWEET WINE

---

25.-  
2010 Tokaj Aszu, 6 Puttonyos, domaine Hétszölö, Hongrie

**THE GANESH MARTINI** 28.- **THE GANESH MARTINI**  
Rhum, cold brew café Malabar India, *Rum, Malabar India cold brew coffee,*  
sirop de pandan, noix de coco *pandan syrup, coconut*

Avec ce cocktail, savourez un moment d'exception tout en soutenant The Elephant Family, une ONG engagée dans la protection de la vie sauvage et de ses habitats.  
*With every sip of this cocktail, savor a moment of excellence while supporting "The Elephant Family", an NGO dedicated to protecting wildlife and their habitats — a major challenge for our planet.*  
Disponible sans alcool · available without alcohol: 20 CHF

Disponible en version vegan · *vegan version available*  Disponible en version végétarienne · *vegetarian version available* 

Sans gluten · *gluten free*  Sans lactose · *lactose free* 

D'origine locale · *Locally sourced*  Plats Signatures · *Signature dishes* 

Certains de nos poissons proviennent d'une pêche locale et certifiée durable 

*Some of our fish come from local and certified sustainable fisheries*

Les listes des provenances et des allergènes sont disponibles à l'entrée du restaurant, sur demande.

*The lists of origin and allergens are available at the restaurant entrance on request.*

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires. *Please kindly inform us of any food allergies.*